



NOTAS DE CATA

Este vino se presenta con atractivos tonos rosados. Con delicados aromas cítricos y florales. Fresco y con agradables notas dulces.

CUENTO ROSÉ

FICHA TÉCNICA

Variedad: 80% Torrontés Riojano y 20% Malbec.

Presentación: 750 ml.



Maridajes: comidas elaboradas con frutos de mar, como ceviche. Ensaladas mediterráneas y postres con frutos frescos.



Temperatura de servicio: 10°C



Guarda estimada: 4 años aprox.

ELABORACIÓN

Se cosechan las uvas y se someten a bajas temperaturas para mantener aromas. El Torrontés Riojano se elabora con un porcentaje de jugo de Malbec, con temperaturas controladas por debajo de 18° C y exhaustivos controles enológicos. Una vez terminada la fermentación y pasar por los procesos de clarificación y filtración correspondiente, se procede a su envasado.

Enólogos: Oscar Egea y Walter Egea.

Ingeniero agrónomo: Jorge Riveros.

VIÑEDOS

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 20 y 25 años.

Altitud: 650-700m SNM.

Riego: agua subterránea y de deshielo de la Cordillera de los Andes.

Rendimiento: 16.000 kg por hectárea.

Producción: 10.000 botellas.